

Los productos del mar

Idioma

Español

Pescados, mariscos, bivalvos y moluscos

Portugal cuenta con una extensa costa marítima salpicada de estuarios y ciudades portuarias en contacto con el Océano. Sus comunidades pesqueras distribuidas a lo largo de la costa traen a la mesa de los portugueses una enorme variedad de pescados, moluscos, bivalvos y crustáceos. Estas comunidades celebran numerosas festividades cuyo tema es el mar: patrones locales, fiestas de marineros, bendición de las redes, “baños santos”, compromisos y ex-votos marítimos, entre otras.

Desde la Antigüedad, estos productos del mar forman parte de la alimentación de las poblaciones locales, como prueban los innumerables materiales óseos y de cerámica doméstica, sobre todo en las culturas fenicia y árabe, recogidos en las excavaciones arqueológicas.

Los romanos producían y exportaban el “*garum*”, una pasta de pescado muy apreciada. La mojama, considerada el “jamón del mar”, está hecha a partir de lomos de atún, y su nombre deriva del término árabe “*musama*”, que significa seco.

Portugal es el tercer mayor consumidor de pescado del mundo, por detrás de Japón e Islandia. Es importante señalar la importancia para la salud humana del OMEGA 3, presente en los pescados azules como la sardina, la caballa, el atún, la anchoa y el jurel, entre otros. Los portugueses consumen muchas variedades de pescado, también de otros orígenes, como es el caso del bacalao, el “fiel amigo”.

En el estuario de Tavira se desarrollan, desde hace siglos, actividades de extracción de sal, “marisquero”, pesca artesanal y captura de moluscos.

En el mar, frente a Tavira, se establecieron durante siglos almadrabas de túnidos que empleaban a centenares de pescadores que vivían con sus familias en campamentos. En las primeras décadas del siglo XX se instalaron dos fábricas de conservas, la *Tavirense* y la *Balsense*, que abastecieron a los ejércitos durante la I Guerra Mundial.

En las últimas décadas han surgido también viveros de bivalvos y estructuras de acuicultura, y más recientemente se han empezado a reactivar nuevas almadrabas de atún.

Hoy, parte significativa de la población activa de Santa Luzia se dedica a la captura del pulpo, utilizando el sistema de “nasas” lanzadas al mar.

Source URL (modified on 11/12/2015 - 13:42): <http://dietamediterranea.pt/?q=es/node/288>